

Cestos de Frutas

Ingredientes:

- 1 Maçã
- 1 Pêra madura
- 2 colheres de sopa de suco de limão
- 55g de margarina
- 4 folhas de massa filo
- 2 colheres de sopa de compota de damasco
- 1 colher de sopa de suco de laranja
- 1 colher de sopa de pistache picados
- 2 colheres de chá de açúcar de confeitiro

Modo de preparo:

1º Descaroce e corte em fatias finas a maçã e a pêra, cobrindo-as com o suco de limão.

2º Derreta a margarina em uma panela pequena em fogo baixo. Corte cada folha de massa em 4 partes e cubra-as com um pano limpo e úmido. Unte 4 formas antiaderentes de pudim de 10 cm de diâmetro com um pouco da margarina derretida.

3º Trabalhando com cada cesto separadamente, pincele 4 folhas de massa filo com margarina. Coloque uma folha de massa na base de cada forma. Disponha as outras folhas de massa por cima, com ângulos ligeiramente diferentes. Repita o processo com as outras folhas de massa filo para fazer mais 3 cestos.

4º Disponha alternadamente as fatias de maçã e pêra no centro de cada cesto de massa e comprima ligeiramente as pontas da massa de cada cesto.

5º Misture a compota de damasco com o suco de laranja até ficar homogêneo e pincele a fruta com essa mistura. Leve ao forno pré-aquecido a 200°C por 12-15 minutos.

6º Polvilhe com os pistaches picados e um pouco de açúcar de confeitiro e sirva quente com o creme de baunilha.

Dica do chef

Porque secam facilmente, mantenha as folhas de massa de filo cobertas com uma toalha limpa e úmida até as utilizar.



Parragon Books Ltd. Sobremesas. Fotografia por The Bridge Water Book Company Ltd. - 2006